

# あんあんニュース

制作:食品安全推進委員会 監修:コープ北陸事業連合

コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは

組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

## 肉

加熱の目安は  
中心部の色が変わるまで

生肉を扱う際は、専用の箸やトングを使用し、  
生肉に触れた箸などで食事をしない。



**注意** ・腸管出血性大腸菌(O157)  
・カンピロバクター

※野生鳥獣の肉(ジビエ)にはE型肝炎ウイルスや  
寄生虫などが付着している場合があります。  
鮮度に関わらずよく加熱してください。

## 電子レンジ

全体に熱がいきわたるよう食品を平らに

電子レンジの取扱説明書をよく読み、  
食品に表示されている内容に従って加熱する。



フタやラップをすると  
熱が逃げにくい

食品によっては  
時々かき混ぜる

## 煮込み料理

温め直す際は全体を加熱

弱火でゆっくり8の字を書くようにかき混ぜる。



保存する場合

浅い容器などへ  
小分けにし、素早く  
冷まして冷蔵庫へ。



**注意** ・ウェルシュ菌 など

## 卵

賞味期限が  
切れたものは必ず加熱

卵の賞味期限とは冷蔵庫で  
保存した場合に、生食できる期限のこと。



できるだけ  
期限内で  
消費を

**注意** ・サルモネラ菌 など

食中毒を防ぐために

# 「加熱不足」に気をつけよう!

食中毒の病原体をやっつける!

# 加熱のポイント

病原体のほとんどは熱により死滅します。



細菌

中心温度75℃  
1分以上



ウイルス

中心温度85~90℃  
90秒以上



まだ  
生きてるよ~



食中毒に感染しても  
下痢や腹痛が起こる  
とは限りません!

感染していても症状が  
現れない「不顕性感染」  
の場合もあります。知ら  
ないうちに細菌やウイル  
スを周囲に広げない  
ためにも、こまめに手を  
洗う、調理の際は十分に  
加熱するなどしっかり  
予防しましょう。

## 温度・時間

特に

夏は細菌性、  
冬はウイルス性の  
食中毒に注意!

中までしっかり  
火を通すことが  
大事なんだね!



クイズに答えて  
ポイントをもらおう!!

# あんあん クイズ

細菌による食中毒を防ぐ加熱温度・時間は?

- ① 中心温度75℃・1分以上
- ② 中心温度60℃・1分
- ③ 中心温度75℃・30秒

ヒント!



前回(4月号)のクイズ

Q.細菌数を数える  
機械の名称は?

A. ③ コロニー  
カウンター

正解者の中から抽選で20名様に  
500ポイントを進呈します。  
当選の有無につきましては、ご利用明細の  
「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募  
締切 2019年6月30日(日)  
(当日消印有効)

応募  
方法 官製はがきもしくはパソコンや  
携帯電話から応募できます。

はがきでのご応募の場合 ..... 宛て先 〒920-0362  
①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 金沢市古府2丁目188番地  
⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(コープいしかわ)を コープ北陸事業連合 安全政策部  
明記して右記の宛て先までお送りください。 「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からのご応募の場合 .....  
ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ [あんあんクイズ](#) 検索 携帯からのご応募はこちら▶



※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。